Avda. El Salto 3485 Recoleta - Santiago - Chile - Tel. (56 2) 411 7777 - Fax (56 2) 411 7711
Parque Arauco - Piso Diseño - Local 572 // Mall Plaza Vespucio - Local 368, 369
Mall Costanera Center - Local 4140
Mall Marina Arauco - Local 1, 2, 3 ,4 - Viña del Mar
Paicavi 2567 Concepción - Chile - Tel. (56 41) 246 8170 - Fax (56 41) 246 8177
Avda. Reducto 1135 Miraflores - Lima, Perú - Tel. (51) (1) 242 2449
Servicio Técnico SAT - Tel. 600 411 7700

Manual de uso e instalación

MANUAL DE HORNO

NEU 5725

3 FUNCIONES

NOTA: Este manual de instrucciones del usuario contiene información importante, incluyendo los puntos de seguridad e instalación, lo que le permitirá obtener el máximo rendimiento de su aparato. Guárdelo en un lugar seguro para que sea de fácil acceso en caso de futuras consultas ya sea para usted o cualquier persona no familiarizada con el funcionamiento del aparato del producto deberá ser realizada

CONTENIDO

Carta a nuestros clientes	4
Advertencias generales	5
Especificaciones	6
Instalación del horno	7
Mantención	9
Instrucciones de uso	10
Notas utiles para cocinar	11
Instrucciones de uso de los elementos de control	12
Servicio técnico	13
Póliza de garantía	14

Estimado Cliente:

Gracias por elegir nuestros productos.

Este artefacto es fácil de usar. Por favor lea cuidadosamente este manual, antes de instalar y utilizar su nuevo horno. Las instrucciones contenidas en este manual le ayudarán para una óptima instalación, uso y cuidado de su horno.

Podrá ver que las líneas simples y look moderno de su horno armoniza perfectamente con la decoración de su cocina. El horno es fácil de usar y tiene una gran calidad de funcionamiento.

También contamos con una gama de productos que embellecerán su cocina, como encimeras, campanas de cocina, placas vitrocerámicas y hornos empotrados. Todos modelos disponibles para complementar su horno.

Nos esforzamos cada día más para asegurar que nuestros productos puedan satisfacer todos sus requerimientos. Nuestro departamento de atención al cliente se encuentra a su entera disposición para responder a todas sus preguntas y escuchar sus sugerencias.

Por favor complete la sección de garantía de este manual y conserve su boleta como comprobante de compra. Guarde todos los documentos/papeles relacionados con la compra del producto.

Estamos comprometidos con entregarle productos cada vez más eficientes y fáciles de usar, amigables y respetuosos con el medio ambiente, atractivos y seguros.

KITCHEN CENTER S.A.
Av. El Salto 3485, Recoleta, Santiago.

Lea detalladamente todas las instrucciones contenidas en este manual. Este entrega información importante acerca de la instalación segura, el uso y mantenimiento del artefacto y consejos útiles para obtener lo mejor de este horno. Guarde este manual para referencia futura.

Después de sacar el horno del empaque asegúrese de que el producto no tenga ningún tipo de daño. Tenga cuidado de no dejar los materiales del empaque (cobertor plástico, poliestireno expandido, etc.) al alcance de los niños porque puede ser peligroso para ellos.

IMPORTANTE
No use la manilla de la puerta del horno para moverlo o para sacarlo del empaque.

ATENCION
El horno es un artefacto que por su naturaleza se calienta, especialmente la parte de vidrio de la puerta del horno. Es por esto que es una buena regla que los niños no se acerquen al horno cuando esté funcionando.

La primera vez que se encienda el horno puede aparecer un olor desagradable. Esto se debe al calentamiento del adhesivo utilizado en los paneles aislantes que rodean el horno. No es extraño que esto ocurra.

Si esto ocurre, simplemente espere que el olor desaparezca antes de poner comida dentro del horno.

IMPORTANTE
Este artefacto debe ser usado exclusivamente para cocinar comida y no para otros propósitos. Cualquier otro uso del horno (como calentar una habitación) es inapropiado y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no se hará responsable de cualquier daño causado por el uso irracional e inapropiado del horno.

Hay reglas básicas que deben ser observadas cuando se use cualquier artefacto eléctrico;

- Desconectar el artefacto de la corriente eléctrica antes de realizar una limpieza o mantenimiento.
- Nunca tratar de desenchufar el artefacto tirando el cable.
- Nunca tocar el artefacto si sus manos o pies están mojados o húmedos.
- Nunca operar el artefacto estando descalzo.
- Nunca permitir que los niños o personas incompetentes usen el artefacto sin la supervisión adecuada.
- Si no funciona apropiadamente, apáguelo y no lo manipule.
- Si el cable de alimentación se encuentra dañado, este debe ser reemplazado por personal técnico capacitado o el servicio técnico autorizado, con el fin de evitar un peligro.

Todas las reparaciones deben ser realizadas por un servicio técnico aprobado. Usted debe insistir en que sólo se utilicen repuestos originales en la reparación. El incumplimiento de los consejos anteriormente descritos pueden afectar la seguridad de su horno.

ESPECIFICACIONES

Los hornos están diseñados para operar con corriente alterna monofásica de 220 V y 50 Hz. De todas formas, antes de instalar el artefacto, le sugerimos siempre chequear las especificaciones de la placa que se encuentra en la parte trasera del horno.

Especificaciones técnicas

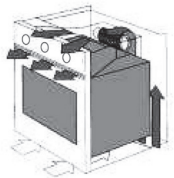
MARCA: KUBLI
MODELO: NEU 5725
VOLTAJE/FRECUENCIA: 220-230V/50Hz
POTENCIA: 2900W
PAIS DE ORIGEN: PRC
DIMENSIONES DE HORNO (mm): 595 X595 X500 (altoxanchoxfondo)
DIMENSIONES ENCASTRE (mm): 590 x 560 x 510min. (altoxanchoxfondo)

Convección Tangencial de Acuerdo a los Modelos

La convección tangencial la produce un ventilador que se enciende automáticamente cuando el horno alcanza cierta temperatura. El ventilador produce un flujo de aire que proviene desde el grill frontal formando una barrera en contra del calor del horno, enfriando al mismo tiempo el tirador de la puerta y el panel frontal del horno.

La circulación del aire también produce un mayor aislamiento al calor para los componentes mecánicos y electrónicos del artefacto mejorando su confiabilidad y vida útil, y previniendo la condensación para que la puerta de vidrio esté siempre limpia permitiendo una buena visión del interior del horno (fig.1). El hecho de que el ventilador continúe funcionando después de que el horno se apague es una característica de seguridad adicional ya que advierte al usuario de la necesidad de precaución ya que hay calor residual dentro del horno. El sistema de ventilador tangencial viene en los modelos eléctricos.

fig.1



Luces Indicadoras

Las luces indicadoras ubicadas sobre el panel de control se apagan y se encienden cuando los elementos calentadores están operando o no.

Durante el funcionamiento del termostato del horno la luz piloto se mantiene encendida hasta alcanzar la temperatura preseleccionada y se apaga cuando se ha alcanzado esta temperatura.

En los modelos que incluyen luz interior en el horno, está siempre encendida mientras opere cualquier función. De esta forma, también es considerada una luz de advertencia.

Empotrando el Artefacto

La instalación se debe realizar de acuerdo a las instrucciones por un especialista calificado.

El fabricante no se hace responsable por daños a personas, animales o cosas, debidos a una instalación inadecuada. (fig.2 - fig.3)

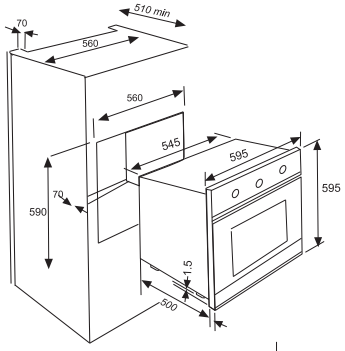


fig.2

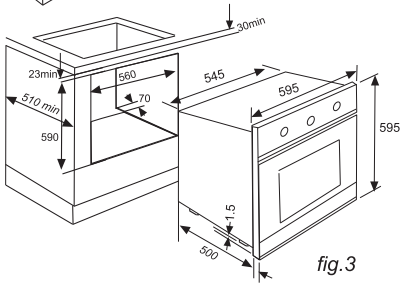
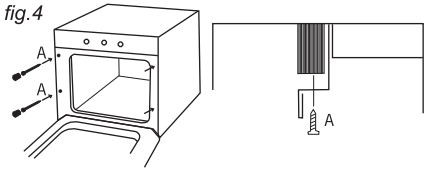


fig.3

Ubicando el Artefacto

Ubique el artefacto en su espacio (bajo una cubierta o encima de otro artefacto) insertando tornillos en los cuatro agujeros que se pueden ver en el marco del horno cuando la puerta está abierta.(fig.4)

fig.4



Para una circulación de aire más eficiente, el horno debe empotrarse de acuerdo a las dimensiones indicadas en las figuras 2 y 3.

El panel posterior del mueble debe ser retirado para permitir flujo de aire y para poder realizar la conexión a la red eléctrica sin torcer excesivamente el cable. Si instalará un enchufe inmediatamente detrás del horno, será necesario dejar un espacio libre en su parte posterior de entre 50mm y 70mm para permitir que éste tenga espacio suficiente sin torcer el cable. Si el enchufe se ubicará en otra parte, o instalará el horno conectándose directamente a la red eléctrica, el horno puede empotrarse dejando sólo una distancia de al menos 20mm para permitir que la salida del cable no se doble en exceso.

IMPORTANTE

Para que un horno de encastre opere adecuadamente el mueble de cocina debe ser del tipo correcto. Los paneles de los muebles adyacentes deben ser resistentes al calor. Particularmente, cuando los muebles adyacentes son hechos de madera enchapada, los adhesivos deben ser resistentes a una temperatura de 120°C.

Materiales plásticos o los adhesivos que no resistan esta temperatura se van a deformar.

Para cumplir con las regulaciones de seguridad, una vez que el artefacto está instalado, no debe ser posible alcanzar las partes eléctricas.

Todas las partes que sirven de protección deben estar instaladas de tal forma que no se puedan sacar sin el uso de una herramienta.

Conexión al suministro eléctrico

El artefacto debe ser conectado de acuerdo con las reglas actualmente vigentes y sólo por un instalador eléctrico autorizado.

ADVERTENCIA

Este artefacto debe estar conectado a tierra (fig. 6).

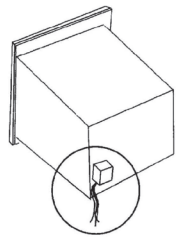


fig.6

Chequee que la potencia del suministro principal y de los automáticos sean adecuados a la máxima potencia del artefacto indicada en la placa. Su horno no trae enchufe por lo que deberá conectarlo directamente a la red eléctrica. Esta operación debe ser realizada únicamente por personal técnico capacitado.

El cable a tierra es amarillo / verde. Si el enchufe del artefacto y el automático no son compatibles con el enchufe hembra consiga el tipo de enchufe correcto con un especialista.

El mismo especialista debe asegurarle que el grosor del cable es adecuado para la potencia del artefacto. La conexión principal también puede realizarse conectando un automático monofásico con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos, proporcional a la carga eléctrica y que cumpla con las regulaciones vigentes.

El enchufe o el automático monofásico usado como conexión a la fuente principal debe ser fácilmente accesible, una vez que el artefacto está en su posición.

IMPORTANTE

La seguridad eléctrica del artefacto sólo puede ser garantizada cuando el artefacto ha sido correctamente conectado a tierra de manera eficiente, como lo exige la regulación de seguridad eléctrica.

El fabricante no se hace responsable de daños a personas u objetos debido a la falta de conexión a tierra.

.

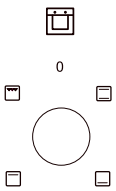
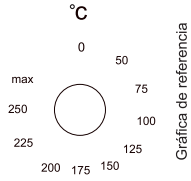
Siempre desconecte el enchufe o apague la corriente en la fuente de potencia de la línea antes de realizar cualquier mantención Si el cable está dañado reemplácelo de la siguiente manera: saque el cable principal (fig. 6) y reemplácelo por uno del mismo largo que sea aislado con plástico adecuado a la potencia del artefacto.

El cable a tierra amarillo / verde que debe estar conectado al terminal tiene que ser unos 10 mm más largo que los otros cables. El cable neutro azul debe ser conectado al terminal marcado con la letra N. Los cables Negro / Café / Rojo deben ser conectados al terminal L o L1-L2-L3.

Este equipo incorpora un minutero de paro, ⏲ que consiste en dejar de calentar el horno una vez que el minutero llegue a cero.

Para hacer funcionar el horno es necesario seleccionar el tiempo de cocción en el minutero. Para apagar el horno, gire los mandos según los diagramas.

Cuatro funciones del horno convencional

Mando selector	Termostato	
		Todas las funciones empezarán después de seleccionar la temperatura en el mando del termostato. El horno tiene: · Un elemento de calentamiento a baja temperatura · Un elemento de calentamiento para alta temperatura que, según el modo de cocina, puede ser usado para dorar o hornear.
		Luz Interior
	50 / MAX	Cuando gire el control de mando a la posición ▭ la luz estará encendida para las siguientes operaciones: Convección natural Los elementos de calentamiento superior e inferior operan juntos. Este es para la cocina tradicional, muy bueno para asar carnes, ideal para el horneado de galletas. Usted obtendrá muy buenos resultados cuando cocine en una posición ajustando la temperatura entre 100°C y 125°C, 125°C y 220°C para todo tipo de carne.
	50 / MAX	Elemento de calentamiento superior, Grill suave. Esta función está recomendada para gratinar y dorar Esta función puede ser usada entre 150°C y 225°C
	50 / MAX	Elemento de calentamiento inferior Esta función está particularmente recomendada para cocinar desde el inferior. También está indicado para comida que requiera calentamiento suave y largo. Esta función puede ser usada entre 150°C y 225°C.

Fallas	Causas	Soluciones
La parte superior queda oscura y la inferior está pálida.	Calor insuficiente en la parte inferior.	* Use la posición de convección natural * Use moldes más profundos * Baje la temperatura * Ponga la comida en una bandeja / posición inferior
La parte inferior queda oscura y la superior está pálida.	Calor excesivo en la parte inferior.	* Use la posición de convección natural * Use moldes menos profundos * Baje la temperatura * Ponga la comida en una bandeja / posición superior
La parte exterior está muy cocida y la parte interior no está suficientemente cocida.	Temperatura muy alta.	* Baje la temperatura y aumente el tiempo de cocción
La parte exterior está muy seca a pesar de que el color está bien.	Temperatura muy baja.	* Suba la temperatura y disminuya el tiempo de cocción

Relojes

Nuestros hornos pueden incluir diferentes tipos de relojes:

Contadores de Minutos

Gire el mando a favor de las manecillas del reloj para seleccionar el tiempo de cocción. La manecilla de minutos se puede ajustar de 1 a 120 minutos. Una señal de sonido le informará que se terminó el tiempo seleccionado opcional. No deje sustancias corrosivas o ácidas (jugo de limón, vinagre) en piezas esmaltadas, pintadas o de acero inoxidable.

Limpieza y mantención

Espere que el artefacto se enfríe antes de limpiarlo. Desconéctelo de la corriente eléctrica, ya sea desenchufándolo o apagando la fuente de poder.

Limpie las partes esmaltadas, cromadas o pintadas con jabón y agua tibia o con detergentes líquidos no corrosivos. Nunca use soluciones abrasivas, detergentes corrosivos, blanqueadores o ácidos para limpiar el horno.

Luz Horno

La ampolleta es de un tipo especial que resiste altas temperaturas. Reemplácela de la siguiente manera: desconecte el horno del suministro eléctrico, ya sea tirando el enchufe hacia fuera o cortando la corriente eléctrica.

Saque el vidrio protector y reemplace la ampolleta que se quemó por una del mismo tipo. Ponga el vidrio protector.

IMPORTANTE
Si usted decide no usar más el horno, debe inoperarse cortando el cable de suministro eléctrico, luego de desenchufarlo. Artefactos sin uso tienen el riesgo de que los niños jueguen con él.

El servicio técnico se encuentra centralizado en Santiago y desde aquí se deriva al servicio técnico de cada región:

kitchen center SAT

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA
600 411 77 00

postventa@kitchencenter.cl

Nuestra empresa no se responsabiliza por los problemas que puedan ocurrir como consecuencia del desconocimiento de las instrucciones contenidas en este manual.

Estimado Cliente,
Agradecemos su preferencia por la marca .
Esperando cumplir sus expectativas, le presentamos este documento donde explicamos qué hacer en caso de detectar cualquier anomalía en su producto.
En primer lugar, le aconsejamos que consulte el libro de instrucciones, con ello conseguirá solucionar rápidamente muchas dudas y defectos aparentes.
Si no encuentra solución a su duda o problema, puede contactarse con nuestro servicio técnico oficial, donde un excelente equipo de profesionales le brindará un servicio rápido, fiable y cercano.

¿Qué tiene que hacer en caso de avería?
Consulte el libro de instrucciones y si no encuentra respuesta llame al SAT 600 411 7700. Para que nuestros técnicos puedan resolver el problema en una única visita, de la forma más rápida y con las mínimas molestias para usted, nos gustaría pedirle que procure recoger previamente la siguiente información:

Datos requeridos

_____
Nombre y apellidos de la persona de contacto

_____
Teléfono y dirección donde se encuentra el electrodoméstico

_____
Modelo

_____ _____
Fecha de compra Nº Boleta o factura

POLIZA DE GARANTÍA LEGAL

Kitchen Center garantiza el correcto funcionamiento del producto que es objeto de la presente póliza y en conformidad con la ley Nº 19.496, le otorga un periodo de garantía legal de 3 MESES desde la fecha de adquisición del producto, siempre y cuando no haya sido deteriorado por un hecho imputable al consumidor. En los supuestos cubiertos por esta garantía, el titular de la misma tendrá derecho a la reparación totalmente gratuita de los vicios o defectos originarios del producto. Para hacer efectiva la garantía, el consumidor, en conformidad con lo dispuesto en el inciso 6º del artículo 21 de la ley Nº 19.496 deberá requerir la prestación de un Servicio Técnico Autorizado Kitchen Center.

CONDICIONES GENERALES DE LA GARANTÍA KUBLI

- Objeto:
1.Kitchen Center garantiza el correcto funcionamiento del producto que es objeto de la presente póliza, el mismo ha sido revisado y comprobado en su funcionamiento bajo condiciones normales de uso.

2.Kitchen Center otorga en forma gratuita a sus clientes durante el término de un 1 (un año) contado a partir de la fecha de compra del producto, reparar las fallas causadas por defectos de fabricación o de calidad en sus materiales, partes, piezas y componentes que hagan que el producto no sea apto para el uso o consumo al que está destinado. El plazo de 1 año no será renovado o prorrogado debido a reparaciones al producto sin perjuicio de lo dispuesto por el artículo 41 de la Ley 19.496.

- Costo:
El Servicio será proporcionado al consumidor en forma gratuita, lo anterior incluye el valor de los repuestos, materiales, partes piezas y componentes que presenten defectos de fabricación o calidad. Así también se incluye la mano de obra. Se excluye el cobro por desplazamiento del personal del Servicio Técnico Autorizado Kitchen Center en caso de reparaciones domiciliarias.
- Condiciones:
Para los efectos de hacer valer esta garantía el consumidor deberá presentar al Servicio Técnico oficial Kitchen Center la boleta o factura de la compra del producto. En caso de productos suministrados en obras nuevas, se deberá acreditar con el acta de entrega de la propiedad.
- Exclusiones de garantía
Queda excluido de la cobertura de la presente garantía y por lo tanto será responsabilidad del usuario el costo total de la reparación los siguientes:
- Avería producidas por negligencia o mal uso del aparato por parte del cliente y/o terceros
- Averías producidas por caso fortuito, fuerza mayor, exposición al calor excesivo, exposición a las condiciones meteorológicas adversas.
- Abuso físico, químico o daños causados por un cuidado y mantenimiento inadecuados.
- Defectos derivados de procedimientos de manipulación corte e instalación de forma no adecuada. Esta responsabilidad recaerá sobre el consumidor.
- Desgastes o deterioros estéticos del producto producidos por el uso.
- Daños ocasionados por la acumulación de cal
- Daños provocados por uso de productos químicos que dañan el acero inoxidable como el cloro, acido muriático, diluyentes abrasivos etc. Así mismo productos limpia hornos que dañan el esmalte.
- Manipulación, reparación, instalación por personas no autorizada o servicios técnicos no oficiales de Kitchen Center.

Generalidades
1.-Todos los equipos para su reparación deben ser instalados en forma accesible para nuestros técnicos. En el caso de que no se cumpla este requisito, será responsabilidad del usuario la disposición de los medios necesarios que posibiliten la reparación.

2.- Para cualquier consulta, aclaración o reclamo en relación a esta garantía contáctese con nosotros vía mail al: contacto@kitchencenter.cl o a nuestro Call Center 600 4117 700

La presente garantía es válida únicamente en Chile y es otorgada por Kitchen Center S.A., Av. El Salto 3485, Recoleta, Santiago. www.kitchencenter.cl

NOTA: para cualquier consulta, aclaración o reclamo en relación con esta garantía o en caso de avería de su aparato, contáctese con KITCHEN CENTER a través de:

SERVICIO ASISTENCIA TECNICA
SAT 600 4117700
postventa@kitchencenter.cl

contacto@kitchencenter.cl / www.kitchencenter.cl
Santiago Av. El Salto 3485 Recoleta - Parque Arauco Piso Diseño Local 572
Mall Plaza Vespucio Local 368 - 369
Viña del Mar Mall Marina Arauco, Local 1, 2, 3, 4 - Concepción Av. Paicaví 2567
CD. Carretera General San Martin 16500 Parque Industrial Los Libertadores 65 - B
Perú Av. Reducto 1135, Miraflores, Lima, (51) (1) 2422449

kitchen center
especialista en equipamientos de cocina